

OLD COURSE, SINCE 1969.

With over 50 years of history, the Old Course Vilamoura enters a new chapter. This iconic course, the second oldest in the Algarve, blends tradition with modernity, preserving its classic essence while embracing an innovative vision for the future.

The fully refurbished clubhouse offers a distinctive dining experience, where gastropub-inspired cuisine harmoniously meets traditional Portuguese flavours—an irresistible invitation to explore local culture and challenge the palate. Find out for yourself—on the next pages, discover where to begin.

Com mais de 50 anos de história, o Old Course Vilamoura inicia um novo capítulo. Este campo icónico, o segundo mais antigo do Algarve, combina tradição e modernidade, preservando a sua essência clássica enquanto abraça uma visão inovadora para o futuro. O clubhouse, totalmente remodelado, convida a uma experiência gastronómica distinta, onde a cozinha de inspiração gastropub se funde harmoniosamente com sabores tradicionais portugueses – um convite irresistível para explorar a cultura local e desafiar as papilas gustativas. Descubra por si, nas próximas páginas, por onde começar.



COUVERT

8.00

Selection of bread - pumpkin & walnut, corn & sunflower seed 🌿
Seleção de pães - abóbora e nozes & milho e sementes de girassol

Truffle butter 🍷
Manteiga de trufa

Mushroom pâté
Pasta de cogumelos

Algarvian carrot pâté 🥕
Paté de cenoura algarvia

SOUPS · SOPAS

Coriander cream with clams 🍷 🥕 9.00
Creme de coentros com amêijoas

Mushroom with toast and cream cheese 🌿 🍷 12.00
Cogumelos com torrada e queijo creme



STARTERS · ENTRADAS

- Sea bass and beetroot ceviche**   **22.00**
Toasted pine nuts and lime zest
Ceviche de corvina e beterraba
Pinhões torrados e raspa de lima
- Caramelised scallops and shrimp**     **28.00**
Spinach pancake
Vieiras caramelizadas e camarão
Panqueca de espinafres
- Smoked mackerel fillet**     **18.00**
Sweet potato and citrus waffle
Filete de cavala fumada
Waffle de batata-doce e citrinos
- Confit duck mille-feuille in escabeche**   **18.00**
Pink tomato jam
Mil folhas de pato confit em escabeche
Compota de tomate rosa
- Foie gras and caramelised apple parcel**   **26.00**
Port wine red onion chutney
Trouxa de foie gras e maçã caramelizada
Chutney de cebola roxa e vinho do Porto
- Grilled pear stuffed**  **20.00**
Roquefort cheese and raspberry reduction
Pera grelhada recheada
Queijo roquefort e redução de framboesa



FISH · PEIXE

Grilled tuna belly 🐟 🍷 22.00

In a stew scented with river mint

Barriga de atum grelhada

Em caldeirada aromatizada com hortelã da ribeira

Corvina loin 🐟 🍷 38.00

Oyster risotto, seaweed and samphire

Lombo de corvina

Risoto de ostras, algas e salicórnia

Sautéed tiger prawns in garlic, coriander and lemon 🍷 36.00

Fish roe and coriander bread porridge

Camarão tigre salteado em alho, coentros e limão

Açorda de ovas e coentros

VEGETARIAN · VEGETARIANO

Beet carpaccio on mixed greens 16.00

Cherry tomato salad and sprouts

Carpaccio de beterraba sobre mescla de alfaces

Tomate-cereja e rebentos

Sautéed potato gnocchi 🍷 18.00

Pesto and sun-dried tomato

Gnocchi de batata

Pesto e tomate seco



MEAT · CARNE

- Lamb rack with olive crust** 🌿 🍷 **34.00**
Sautéed mushrooms, polenta and sweet & sour mint sauce
Carré de borrego com crosta de azeitona,
Cogumelos salteados, polenta e molho agri-doce de hortelã
- Milk-fed veal sirloin steak** 🍷 🍷 **36.00**
Creamy sweet potato and red wine thyme sauce
Bife da vazia de vitela de leite
Cremoso de batata-doce e molho de vinho tinto e tomilho
- Guinea fowl stuffed** 🍷 **32.00**
Fig and foie gras paste, egetables, baked rice and shallots
Pintada recheada
Pasta de figos e foie gras, legumes, arroz de forno e chalotas



DESSERTS · SOBREMESAS

- Crema café semifreddo** 🌿 🍳 🍷 **10.00**
Chilled cream and coffee dessert with biscuit base
and puffed rice & chocolate crunch
Crema café semi freda
Semi frio de nata e café, biscuit na base
e crocante de arroz tufado e chocolate
- Aurora genoise** 🌿 🍳 🍷 🍫 **8.00**
Cinnamon mousse and sponge cake with pistachio cream
and chocolate crunch
Mousse de canela e pão de ló com cremoso de pistáchio
e crocante chocolate
- Passion fruit and coconut tartlet** 🌿 🍳 🍷 🍫 **8.00**
Tartlet with passion fruit cream, meringue and coconut mousse
Tartelete de maracujá e coco
Tartelete com cremoso de maracujá merengue e mousse de coco
- Tiramisu éclair** 🌿 🍳 🍷 **12.00**
A scoop of coffee ice cream
Éclair de tiramissu
Bola de gelado de café





Drinks

—
Bebidas

WATERS · ÁGUAS

Still Water · Água sem Gás

Vitalis 37.5cl	3.50
Vitalis 75cl	4.50

Sparkling Water · Água com Gás

Castelo 25cl	3.50
Pedras 25cl	3.50
Pedras 75cl	4.50

BEERS CIDER · CERVEJAS E SIDRAS

Draught · Pressão

Super Bock 50cl	5.50
Super Bock 25cl	3.50
Somersby 20cl	4.00
Somersby 50cl	7.00

Bottled · Garrafa

Corona	5.00
Magners 56cl	6.50
Erdinger 50cl	6.50
Erdinger non-alcoholic · sem álcool 50cl	6.50
Superbock non-alcoholic · sem álcool 33cl	3.50

Can · Lata

Guinness	6.00
John Smith 50cl	6.00



JUICES & SOFT DRINKS

SUMOS E REFRIGERANTES

Fresh orange juice 20cl 40cl Sumo de laranja natural	4.00 6.00
Coca-cola 23.7cl 35cl	4.00 4.50
Coca-cola zero 23.7cl 35cl	4.00 4.50
Sprite 33cl	4.50
Nestea limão 30cl	4.50
Ginger ale	4.00
Fever tree mediterranean	4.00
Fever tree lemon · Limão	4.00
Fever tree ginger beer	4.00
Apple compal · Compal de maçã 20cl	4.00
Pineapple compal · Compal de ananás 20cl	4.00
Red berries compal · Compal de frutos vermelhos 20cl	4.00



TEAS & INFUSIONS CHÁS E INFUSÕES

Tea · Chá 4.00

Infusions · Infusões 4.50

COFFEES · CAFETARIA

Espresso coffee · Café expresso 2.00

Decaf coffee · Descafeinado 2.00

Coffee with milk · Café com leite 3.00

Cappuccino 3.50

Decaf cappuccino · Cappuccino descafeinado 3.50

Latte macchiato 4.00

Decaf latte · Galão descafeinado 4.00

Hot chocolate · Chocolate quente 4.00

Irish coffee 9.50

Baileys coffee 9.50

Calypso coffee 9.50



ALLERGENS ALERGÉNIOS



Egg
Ovo



Milk
Leite



Soy
Soja



Gluten
Glúten



Peanuts
Amendoim



Sulphites
Sulfitos



Fish
Peixe



Molluscs
Moluscos



Mustard
Mostarda



Nuts
Frutos Secos



Sesame
Sésamo



Celery
Aipo



Lupin
Tremoço



Crustaceans
Crustáceos

If you have a food allergy please ask our staff about the ingredients in each dish. In our kitchens we have procedures for handling food in order to guarantee the safety of our consumers, however we cannot guarantee at all that the products have not come into contact with other allergens that are not part of their normal composition. All prices in euros (€). VAT included at legal rates. No food or drink including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if not consumed. We have a complaints book.

Se tiver uma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a garantir a segurança dos nossos consumidores, no entanto não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alergénios que não fazem parte da sua composição normal. Todos os preços em euros (€). IVA incluído às taxas legais. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Temos livro de reclamações.

